
PSCHIIT
GUIDE des produits
AVEC OU SANS
OGM
CIBON
MEUH
Un guide pour dire
NON aux OGM
GREENPEACE
Décembre 2004

VISIT…

LANZAROTE
Caliente.com

Du poisson dans les fraises ?

A priori, un gène de poisson n'a naturellement rien à faire dans une fraise. Mais les techniques du génie génétique permettent aujourd'hui d'introduire des gènes de n'importe quel organisme dans les plantes. On a déjà ainsi introduit en laboratoire des gènes de poissons dans des fraises pour leur permettre de résister aux gelées.

Nombre de produits transgéniques tels que celui-ci n'atteindront sans doute jamais les étals de nos supermarchés. Mais aux Etats-Unis, au Canada ou encore en Argentine, on sème actuellement, sur des millions d'hectares, des plantes génétiquement modifiées qui produisent leur propre insecticide ou sont tolérantes à de fortes doses d'herbicide. Les plantes une fois récoltées sont ensuite transformées et introduites dans notre alimentation quotidienne, soit sous la forme d'ingrédients et d'additifs issus de plantes transgéniques, soit et surtout, **par le biais des produits animaux et issus d'animaux (lait, viande, œufs, crème, beurre etc...) que nous consommons.** *Environ 80% des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) cultivés sont en effet destinés à nourrir nos vaches, nos cochons, nos volailles et nos poissons d'élevage.*

La dissémination d'OGM dans les champs et dans la chaîne alimentaire entraînera une "contamination génétique" irréversible de notre environnement. Ceci va totalement à l'encontre du respect du principe de précaution.

Battons-nous ensemble pour éviter cette pollution génétique !
Et se battre contre les OGM passe par choisir ce que nous mangeons.
C'est la pression des consommateurs qui pourra empêcher les industriels de l'agroalimentaire de nous imposer les OGM et ce guide est là pour vous aider à faire le bon choix alimentaire, c'est-à-dire le choix du NON-OGM.

La Campagne OGM.

Sommaire

Qu'est ce qu'un OGM ? p.4
Les OGM, des risques
pour l'environnement et l'agriculture p.4
Les OGM, des risques potentiels pour notre santé p.5
Les OGM, une fausse solution à la faim dans le monde p.6
Les OGM dans le monde p.7
Les OGM en France p.8
Les OGM dans nos assiettes p.9
L'étiquetage des OGM p.10

Guide des produits avec ou sans OGM p.12
Listes, mode d'emploi p.13
Listes p.15

Les détectives OGM
Le Réseau Info Conso p.35
Soutenez-nous p.37



Qu'est ce qu'un OGM ?

Un OGM est un organisme vivant créé artificiellement par l'homme au travers de la modification de l'identité génétique d'un organisme existant. Les techniques récentes du génie génétique permettent, en effet, aujourd'hui de prélever un ou plusieurs gènes sur un organisme (virus, bactérie, animal, plante etc....) et de les insérer dans le patrimoine génétique d'un autre organisme. Ce que l'on appelle aussi la "transgénèse" dépasse ainsi de loin les techniques traditionnelles d'amélioration des variétés agricoles car elle permet de franchir la barrière des espèces et des genres et de produire de "nouveaux" organismes vivants, jusqu'alors inconnus de la nature.

Le comportement dans l'environnement de ces nouveaux organismes vivants est totalement imprévisible. Les transgènes qui s'échappent des plantes modifiées et contaminent le patrimoine génétique d'autres plantes, sauvages ou cultivées, ne peuvent pas être ramenés au laboratoire s'ils s'avèrent nocifs ou toxiques et vont se multiplier avec l'organisme hôte de façon incontrôlable.

Les OGM, des risques pour l'environnement et l'agriculture :

Les risques liés à ces transferts de gènes varient évidemment en fonction des gènes introduits, de l'espèce cultivée et de la présence autour d'elle de plantes susceptibles de se croiser avec la culture OGM. Mais une fois la pollution génétique engendrée, elle est irréversible et incontrôlable et menace, non seulement la pérennité de l'agriculture biologique, mais aussi celle de l'agriculture conventionnelle. Elle met également en péril l'ensemble de la biodiversité planétaire.

Au-delà de la pollution génétique, les dangers écologiques liés aux OGM sont nombreux. En particulier, au vu des plantes transgéniques développées aujourd'hui (voir plus loin), on peut craindre non seulement la création de mauvaises herbes invasives résistantes à des herbicides, mais aussi celle de "super insectes" insensibles aux insecticides secrétés par les plantes OGM ou encore la disparition d'insectes "utiles" avec des conséquences en cascade sur les écosystèmes.

De plus, la culture de plantes transgéniques permet à quelques grandes firmes de contrôler la production de notre alimentation grâce aux brevets pris sur les semences OGM. La société Monsanto, par exemple, détient aujourd'hui 90% du monopole sur les semences transgéniques cultivées dans le monde et n'hésite pas à traîner en justice tout agriculteur soupçonné de les utiliser "illégalement". En effet, on leur interdit de re-semer les semences récoltées. Cette interdiction représente une menace grave pour l'agro-biodiversité et la sécurité alimentaire mondiale, parce que ce sont justement ces pratiques de réutilisation et d'échange de semences entre paysans qui ont permis le développement et la culture d'innombrables variétés de plantes alimentaires adaptées aux conditions locales.

Les OGM, des risques potentiels pour notre santé :

A l'heure actuelle, il n'existe aucune étude à long terme sur les risques sanitaires liés à la consommation d'OGM. Mais si l'innocuité des OGM sur notre santé n'a pas été démontrée à ce jour, des risques potentiels ont eux, bien été identifiés.

Les allergies alimentaires, par exemple, sont provoquées par des protéines auxquelles l'organisme réagit de manière exacerbée. Et ce sont les gènes qui sont responsables de la fabrication des protéines. L'introduction de nouveaux gènes dans des plantes cultivées à destination



> S'INFORMER

de la consommation humaine ou animale signifie donc la synthèse de nouvelles protéines. Or, il est impossible de déterminer, a priori, le potentiel allergène de ces nouvelles protéines.
Par ailleurs, l'introduction "brutale" de nouveaux gènes dans les plantes peut également provoquer des effets indirects comme l'interruption d'une fonction métabolique ou la synthèse de nouveaux produits éventuellement toxiques, ce que l'on est aujourd'hui bien incapable de prévoir.
Enfin, un certain nombre de plantes transgéniques contiennent un gène de résistance aux antibiotiques. Il est inutile pour la plante, mais les chercheurs l'utilisent comme marqueur lors de la transgénèse. Les scientifiques craignent le passage de ce gène de résistance à des bactéries du système digestif animal ou humain. Ceci pourrait rendre inefficace l'utilisation de certains antibiotiques en médecine, alors même que le développement actuel de bactéries résistantes aux antibiotiques les plus répandus constitue une menace sérieuse pour la santé publique.

Les OGM, une fausse solution à la faim dans le monde


©Greenpeace/Robinson

Certains avocats des biotechnologies et des grandes firmes productrices d'OGM proclament qu'il est criminel de s'opposer aux OGM car leur culture permettrait de contribuer à l'éradication de la faim dans le monde. Pourtant, actuellement, la planète produit suffisamment d'aliments pour tous ses habitants. Le problème de la faim dans le monde est avant tout un problème de répartition des richesses et d'accès à l'alimentation, c'est-à-dire un problème politique et économique. Prétendre que la planète ne pourra se nourrir qu'en généralisant l'agriculture industrielle des pays du Nord ou à la seule condition que les firmes agrochimiques soient autorisées à disséminer leurs OGM constitue une dangereuse

supercherie. Il faudrait au contraire permettre aux petits paysans du Sud, qui constituent les trois-quarts des mal-nourris, de mettre en oeuvre des pratiques agricoles adaptées à leur milieu, viables sur le long terme, et qui ne les rendent pas dépendants des firmes agrochimiques.

Pour toutes ces raisons, Greenpeace s'oppose à la dissémination des OGM dans l'environnement et à leur introduction dans la chaîne alimentaire. Toutefois, Greenpeace ne s'oppose pas à la recherche en milieu confiné, ni à la fabrication de médicaments ou d'autres substances, à l'aide de microorganismes génétiquement modifiés, tant que leurs conditions de confinement sont efficaces.

Si vous souhaitez approfondir ces réflexions, n'hésitez pas à consulter le site Internet de Greenpeace, **www.greenpeace.org**. Si vous êtes intéressés par échanger sur le sujet des OGM, rendez vous sur le forum des "détectives OGM" à l'adresse suivante : **www.detectivesOGM.org**.

LES OGM DANS LE MONDE[1] :

Quelques chiffres :

- En 2003, 67 millions d'hectares de plantes transgéniques ont été cultivés à l'échelle mondiale, soit près de 2 fois la surface agricole française.
- La plus grande part des cultures transgéniques se trouve aux Etats-Unis (63%). Viennent ensuite l'Argentine (13.9%), le Canada (4.4%) et la Chine (2.8%).
- La plante transgénique la plus cultivée est le SOJA (43 millions d'hectares). Mais on cultive aussi du maïs transgénique (16 millions d'hectares), du colza transgénique (7.5 millions d'hectares) et du coton transgénique (3.6 millions d'hectares).
- Les plantes transgéniques commercialisées ou en cours d'étude dans le monde en 2003 étaient : la banane, la betterave, le blé, le

cacao, le café, la chicorée, le chou, le colza, le concombre, le coton, la courge, la laitue, le maïs, le manioc, le melon, l'oeillet, le peuplier, la papaye, la pomme de terre, le pommier, le riz, le soja, le tabac, la tomate, le tournesol, la vigne. [1]*Sources : ISAAA, USDA/ERS, Agriculture Canada, www.transgen.de.*

Les OGM en France :

Actuellement, il n'existe en France aucune surface agricole cultivée de plantes transgéniques à des fins commerciales. Par contre, des parcelles "expérimentales" ont été mises en place dans certaines communes, malgré l'opposition du public. Un grand nombre de ces parcelles sont neutralisées chaque année par des citoyens inquiets des conséquences écologiques irréversibles de ces essais.

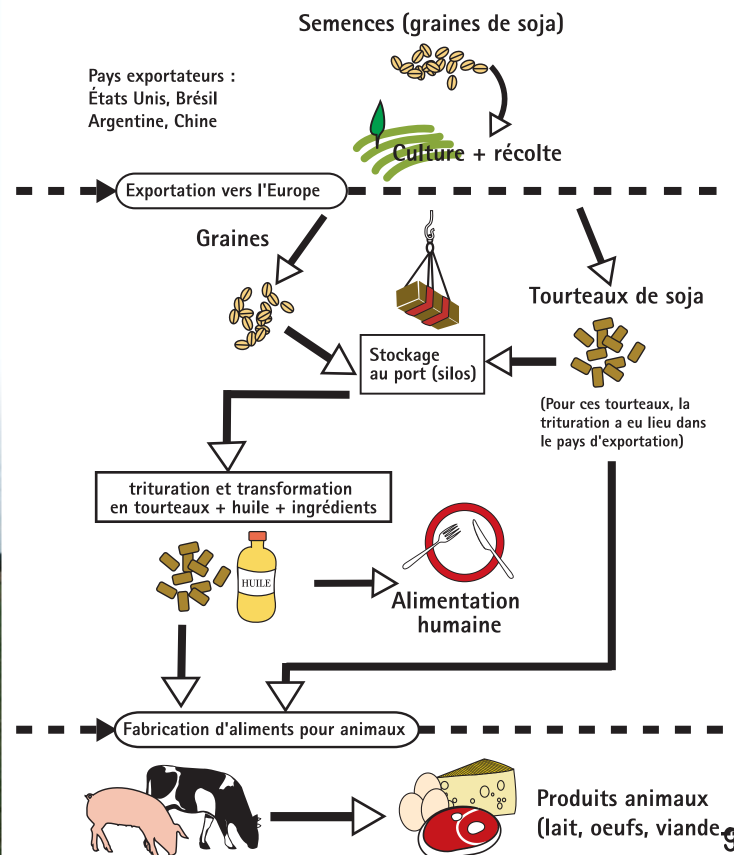
Mais sont autorisés :

- pour l'alimentation de la filière animale, du soja OGM, des maïs OGM et des produits dérivés de colza transgénique.

- pour l'alimentation humaine, les ingrédients dérivés de soja et de maïs transgéniques, ainsi que des huiles obtenues à partir de colza et de coton transgéniques.



1. Les OGM peuvent être présents dans nos aliments quotidiens sous la forme d'ingrédients et/ou d'additifs issus de plantes transgéniques.
2. Mais ils entrent aussi dans la chaîne alimentaire par le biais des produits issus d'animaux nourris aux OGM, en grande partie des tourteaux de soja OGM (les résidus solides obtenus après extraction de l'huile des graines de soja).



• L'Europe importe près de 20 millions de tonnes de graines de soja et 20 millions de tonnes de tourteaux de soja chaque année. Pour la France, ce sont environ un million de tonnes de graines et 4,5 millions de tonnes de tourteaux de soja qui sont importées.

• En 2003, 201 millions de tonnes de graines de soja ont été récoltées dans le monde, 36% aux Etats-Unis, 28% au Brésil, 18% en Argentine et 8% en Chine[2].

• La plupart du soja provenant des États-Unis et d'Argentine est transgénique, la ségrégation entre récoltes OGM et non-OGM n'existant pas dans ces pays.

[2] *USDA, www.transgen.de, Toepfer International.*

L'étiquetage des OGM :

Le **18 avril 2004** est entrée en vigueur une nouvelle réglementation européenne sur l'étiquetage des OGM, plus rigoureuse que la précédente. L'étiquetage des produits alimentaires est désormais **obligatoire sous la forme d'une mention dans la liste des ingrédients.** Ainsi vous pourrez lire par exemple, si le produit est transgénique, à coté de *"jaune d'œuf, eau, vinaigre distillé, sel, sucre, arôme de moutarde, E338..."*, **sirop de maïs issu de maïs génétiquement modifié.**

Décryptez les étiquettes !

Exemple d'étiquetage d'un produit OGM

Sauce pour Salade [redacted]

Ingrédients : Huile de soja produite à partir de soja génétiquement modifié, eau, vinaigre distillé, dextrose, sel, sucre, oignon en poudre, ail en poudre, fromage "romano", épices, épaississant : E415, sauce Worcestershire (mélasses, vinaigre, sirop de maïs produit à partir de maïs génétiquement modifié, sel, colorant : caramel, ail, saccharose, épices, tamarin, arômes), maltodextrine, colorants : E160c et curcuma.

Résumé des nouvelles règles en vigueur :

Ont l'obligation d'être étiquetés depuis le 18 avril dernier :

• les maïs, soja ou colza présents dans les aliments, s'ils contiennent ou sont fabriqués à partir de plus de 0.9% d'OGM,

• les ingrédients issus de maïs, soja ou colza s'ils contiennent ou sont fabriqués à partir de 0.9% d'OGM, même si la modification génétique n'est plus détectable dans le produit final (comme dans l'huile, le sucre, l'alcool etc.) :

> la farine, les flocons ou la semoule de maïs,
> l'amidon modifié de maïs et les dérivés de l'amidon comme le sirop de glucose,
> les protéines et farines de soja,
> les matières grasses végétales de soja, colza et maïs.

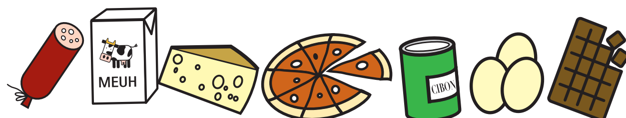
• les additifs issus de maïs, soja ou colza s'ils contiennent ou sont fabriqués à partir de plus de 0.9% d'OGM, même si la modification génétique n'est plus détectable dans le produit final, les plus connus étant :

> les additifs issus du maïs :
l'amidon oxydé (E 1404), les phosphates d'amidon (E 1410, E 1412 à E 1414), les amidons acetylés (E 1420, E 1422), les amidons hydroxypropylés (E 1440, E1442), le succinate d'amidon (E 1450), l'amidon oxydé acetylé (E1451), les caramels (E 150a à E 150d), le sorbitol (E 420), le mannitol (E421), l'isomalt (E 953), le maltitol (E 965), le lactitol (E 966), le xylitol (E 967), le glucono-lactone (E 575), les erythorbates (E 315 et E 316)
ATTENTION ! la mention "amidon modifié" ou "amidon transformé" concerne une modification physico-chimique, sans rapport avec les OGM. Si le maïs est OGM, vous lirez donc précisément : "amidon produit à partir de maïs génétiquement modifié".

> les additifs issus du soja :
la lécithine (E 322), l'huile de soja oxydé (E 479b).

• **l'alimentation des animaux doit également être étiquetée si elle contient des ingrédients et/ou additifs composés à plus de 0.9% d'OGM.** L'éleveur sait donc aujourd'hui s'il donne à manger des OGM à ses bêtes, ce qui n'était pas le cas avant le précédent règlement.

Ont échappé à l'obligation d'étiquetage :



• **les produits animaux ou provenant d'animaux nourris avec des OGM c'est à dire, la viande, le lait, les œufs, le beurre, la crème...** mais aussi **les biscuits, les plats préparés ou encore les aliments pour bébé** dans lesquels les produits animaux ou issus d'animaux peuvent être utilisés en tant qu'ingrédients. **Cette lacune du règlement est très grave car, en effet, 80% de la totalité des OGM entre dans la chaîne alimentaire par le biais de l'alimentation animale.**

GUIDE DES PRODUITS AVEC OU SANS OGM

Depuis l'apparition des premiers OGM, les consommateurs ont choisi : ils n'en veulent ni dans les champs, ni dans les produits alimentaires, ni dans l'alimentation des animaux.
De nombreux industriels de l'agroalimentaire ont pris ce refus au sérieux et évitent aujourd'hui systématiquement les ingrédients et/ou additifs issus de plantes OGM dans leurs produits.

A l'heure actuelle, il n'existe donc dans les rayons des supermarchés français, que très peu de produits étiquetés comme contenant ou étant fabriqués à partir d'OGM (une vingtaine sur environ 80.000 produits alimentaires). Les rares produits trouvés par **les détectives OGM de Greenpeace** (cf. ci-dessous) proviennent en général des Etats-Unis et du Canada et leurs importateurs ont entrepris des démarches afin de stopper leur importation ou changer leur composition (liste des produits trouvés et plus d'infos sur **www.detectivesOGM.org**).
Mais à la différence des ingrédients et des additifs issus de plantes transgéniques, les produits animaux et provenant d'animaux nourris avec des OGM (œufs, lait, viande, beurre, crème etc.), ainsi que les aliments qui en contiennent, ne doivent pas être étiquetés. Force est de constater qu'un nombre important d'industriels ont profité de cette lacune réglementaire et du manque d'information des consommateurs à ce sujet pour ne pas éviter les OGM.

C'est pour vous informer sur les produits animaux et vous permettre de refuser ceux qui proviennent d'animaux nourris aux OGM que nous vous proposons ce guide.
N'oubliez pas : le pouvoir est dans le caddie !
Si vous décidez d'acheter les produits des entreprises qui ont certifié à Greenpeace qu'elles n'utilisent pas de produits provenant d'animaux nourris avec des OGM, vous contribuez à freiner la culture d'OGM dans les pays qui les produisent et à protéger l'environnement !

LISTES, MODE D'EMPLOI :



VERT : Les entreprises et les marques listées ici garantissent qu'elles n'utilisent, dans la fabrication de leurs produits, ni ingrédients ni additifs dérivés de plantes transgéniques ; ni produits animaux ou issus d'animaux nourris avec des OGM.



ORANGE : Les entreprises et les marques se trouvant dans cette liste veulent éviter les produits animaux ou issus d'animaux nourris avec des OGM, mais ne peuvent pas encore le garantir à 100% pour les produits cités. Ceux-ci ne contiennent, par contre, aucun ingrédient ou additif issu de plantes transgéniques.



ROUGE : Attention, les entreprises qui se trouvent dans cette liste ne certifient pas que les produits animaux ou issus d'animaux, utilisés dans la fabrication de leur produits, proviennent de bêtes nourries sans OGM, même si elles ont éliminé les ingrédients et/ou additifs issus de plantes OGM. Les firmes qui ne nous ont pas répondu sont également classées ici.







Les produits issus de l'agriculture biologique ou biodynamique sont exempts d'OGM conformément à leur cahier des charges. Les logos ci-contre présentent les sigles officiels qui attestent du respect de ces méthodes. En achetant ces produits vous évitez les OGM et promouvez une forme d'agriculture respectueuse de l'environnement.

NB : La liste rouge ci-après est susceptible de contenir des produits qui figuraient en liste verte dans les éditions précédentes de notre guide.

Pourquoi ces changements?

Le guide que vous avez sous les yeux concerne les produits animaux ou provenant d'animaux nourris avec des OGM et non plus les ingrédients et/ou additifs issus de plantes transgéniques, ceux-ci étant aujourd'hui soumis à une obligation d'étiquetage. Cela n'étant pas encore le cas en ce qui concerne les produits animaux ou provenant d'animaux, les fabricants ne font pas les efforts nécessaires afin de rendre les filières animales non-OGM et nos produits alimentaires totalement exempts d'OGM. L'ambition de ce guide est de faire pression sur les fabricants et d'éliminer complètement les OGM de la chaîne alimentaire.

Aidez-nous à y parvenir. Au delà de faire le **bon choix alimentaire,** c'est-à-dire un choix NON-OGM, en vous aidant de ce guide lorsque

vous faites vos achats, **n'hésitez pas à écrire vous-même aux fabricants** et à **signer notre pétition d'envergure européenne** en faveur d'un **étiquetage obligatoire des produits animaux et issus d'animaux nourris aux OGM.**

LES LISTES

NB : La plupart des grandes chaînes de supermarchés distribuent, à coté des marques des fabricants, des produits alimentaires **sous leurs propres marques.** Les marques propres des distributeurs couvrent l'ensemble des catégories alimentaires. Dans un souci de clarté, nous avons donc jugé préférable de **faire apparaître dans nos listes, les produits des distributeurs garantis exempts de produits animaux ou provenant d'animaux nourris aux OGM ou qui font l'objet d'une démarche pour le devenir** (listes verte et orange). Ceci signifie donc que tous les autres produits des marques distributeurs doivent être considérés comme appartenant à la liste rouge.

La plupart des distributeurs proposent également des **marques propres BIO.** Celles-ci garantissent l'absence d'OGM dans l'alimentation animale, en conformité avec les cahiers des charges de l'agriculture biologique. Elles sont donc à privilégier lors de vos achats.



BISCUITS PETIT DEJEUNER/ BRIOCHES/ PAIN/ VIENNOISERIES

Du lait, des œufs, du beurre, provenant d'animaux nourris avec des OGM, sont susceptibles d'être introduits dans ces produits (listes orange et rouge).

Liste rouge

BALISTO *Masterfoods* (Barres céréalières)

Brioche PASQUIER (Brioche Pitch, Pains au lait)

GAYELORD HAUSER *Distriborg* (Goûter choco aux germes de blé, Moelleux, Müesli)

HEUDEBERT *Danone* (Cracottes)

LA BOULANGERE (Ligne Matin, les Grignotins, les Goûters Whaou !)

LU Petit Dej. *Danone* (Les Matins Taillefine, Prince Petit Déj...)

Pains JACQUET (la Briochée, Croissants)

CEREAL/GERBLE *Nutrition et Santé* (La Briochée aux germes de blé, Petit Déj Choco...)

Liste orange

Biscuits BN Petit Déj *United Biscuits France* (BN Matins Sourires)

Pains HARRY'S (Brioche, Pains au lait, Croissants, DooWap)

Liste verte

BJORG *Distriborg* (Pétales choco, Gauffres au miel...)

BONNETERRE/EVERNAT *Distriborg* (Biscuits, Cookies, Viennoiseries)

ALIMENTS pour BEBE

Du lait, des œufs, des viandes provenant d'animaux nourris avec des OGM, sont susceptibles d'être introduits dans ces produits (listes orange et rouge).

Liste rouge

BLEDINA (Blédilait, BlédiDéj, Blédichef, Lait Gallia, Lait Nursie)

CANDIA (Babylait, lait Croissance)

CELIA (Lait Laicran, Lait Pilote)

GERBER *Novartis* (Lait, Petits pots, Biscuits)

LACTEL (Lait Eveil)

MILUPA NUTRICIA (Lémiel)

NESTLE (Lait Guigoz/Evolia, Lait de croissance, P'tit Duo, P'tit Menu, P'tit Biscuit)

WYETH-LEDERLE (Modilac, Sodilac)

Liste orange

Liste verte

HEINZ BÉBÉ (Petits pots variés, Lait)

BABYBIO *Vitagermine SA* (Lait, Petits pots, Biscuits)

BABYNAT *Vitagermine SA* (Lait, Petits pots, Biscuits)

CANDIA (Lait de croissance bio)

HiPP (Lait de croissance, Petits pots variés légumes/viandes/poissons)

EVERNAT *Distriborg* (Lait infantile, Céréales instantanées)

KALIBIO *Vitagermine SA* (Choc'o Biscuit, Mini Choc)

PRODUITS cuisinés/ POISSONS

Du lait, des œufs, de la crème, du beurre, des viandes, du poisson provenant d'animaux nourris avec des OGM sont susceptibles d'être introduits dans ces produits (listes orange et rouge).

COOPERL Choucroute

D'AUCY *Cie Générale de la Conserve* (Navarin de mouton aux légumes)

FLEURY MICHON (Saucisses préparées, Recette du Grand Chef Joël Robuchon, Terrines....)

GARBIT *William Saurin* (Couscous préparé...)

HERTA *Nestlé* (Croque monsieur...)

JEAN HENAFF (Pâtés, Foie de campagne...)

LDC (Cordons bleu, Produits traiteurs)

MADRANGE (Mousse de Canard, Terrine de campagne, Terrine de poulet, de volaille)

MARIE (Tartes, Quiches...)

OLD EL PASO *General Mills* (Tapas, Sauces...)

CASINO (Truite)

CORA Engagement dès l'Origine (Bar, Crevette, Dorade, Saumon)

Filière Qualité CARREFOUR (Truite, Saumon)

GUILLAUME DUNOY Sud Ouest *Les Mousquetaires* (Foie gras)

LABEYRIE (Foie gras, Caviar, Saumon fumé, Tarama, Truite fumé)

LENÔTRE (Saumon fumé)

MONOPRIX BIEN VIVRE (Dinde à la crème de poireaux et pommes de terre...)

PERE DODU *Doux* (Escalopes de dinde, Cordon bleu...)

PRODUITS cuisinés/ POISSONS *(suite)*

PAUL BOCUSE *Marie Group Uniq* (Sauté de porc, Blanquette de veau...)

PAUL et LOUISE *Covi* (Couscous préparé...)

SODEBO (Galettes, Croques, Quiches, Pizzas)

STOEFFLER (Choucroute, Gratins, Saucisses, Tartes alsaciennes)

TULIP (Conserves de viande)

WILLIAM SAURIN (Choucroute garnie, Cassoulet, Poulet, Saucisse, Emincé de volailles...)

BJORG *Distriborg* (Aubergines farcies, Lasagnes...)

BONNETERRE *Distriborg* (Tartes, Pizzas, Quenelles fraîches)

EVERNAT *Distriborg* (Quiches lorraines, Soufflés...)

D'AUCY *Cie Générale de la Conserve* (Blanquette de veau BIO)

SURGELES SALES/ SUCRES

Du lait, des œufs, des viandes provenant d'animaux nourris avec des OGM sont susceptibles d'être introduits dans ces produits (listes orange et rouge).

ARRIVE SA (volailles Maître Coq)

BEN&JERRY'S *Unilever* (Glaces)

CANDIA *Sodiaal* (Glaces)

CARTE D'OR *Unilever* (Glaces)

EXTREME *Nestlé* (Glaces)

FINDUS (Pizza, Pâtes, Wok...)

GERVAIS *Danone* (Glaces)

HÄAGEN-DAZS *General Mills* (Glaces)

IGLO *Unilever* (Pâtes, Viande...)

KNORR *Unilever* (Pâtes au fromage, Poulet cuisiné...)

LA LAITIERE *Nestlé* (Glaces)

MAGGI *Nestlé* (Blanquette de veau, Couscous...)

ANCEL (Tartes)

CHARAL *Groupe ABC* (Steaks, Boeuf)

PICARD Surgelés (Pâtes, Viandes, Traiteur, Glaces)

RISTORANTE *Ancel* (Pizzas)

BONDUELLE (Poêlée de légumes variés aux lardons, les Galettes)

PERE DODU *Doux* (volailles Maître Coq)

MONOPRIX BIEN VIVRE (Pizzas, Tartes)

BONNETERRE *Distriborg* (Glaces, Viandes, Pizzas)

SURGELES SALES/ SUCRES *(suite)*

MAGNUM *Unilever* (Glaces)

MARIE Surgelés *Marie Group Uniq* (Pizzas, Tartes...)

MIKO *Unilever* (Glaces

MYSTERE *Nestlé* (Glaces)

POULAIN *Cadbury France* (Glaces)

TIPIAK (Hachis Parmentier...)

VALTERO *Socopa* (Steacks)

CHARCUTERIE/ BOUCHERIE

ARRIVE SA (Volailles)
AOSTE *Justin Bridou* (Jambon)
BIGARD *Groupe ABC* (Viande de bœuf)
COCHONOU *Justin Bridou* (Saucisson)
DANDY *Unicopa* (Dinde)
FLEURY MICHON (Jambon, Dinde)
FREVIAL *Groupe ABC* (Viande de bœuf)
FONTAINE DE SAVOIE *Madrange* (Jambon sec, Saucisson sec)
GEO *Madrange* (Jambon sec, Chorizo, Lardon)
HERTA *Nestlé* (Jambon cuit, Dinde, Lardon)
JEAN CABY (Porc, Saucisse)
JUSTIN BRIDOU (Saucisson)
LAGUILLAUMIE *Duc* (Volailles)
LICQUES Synbolic (Volailles de...)

CASINO (Viande de porc, de boeuf)
CHARAL *Groupe ABC* (Viande de bœuf)
DOUCE FRANCE *Terrena* (Volailles)
GASTRONOME *Terrena* (Volailles)
LENÔTRE (Viande, Volailles)

ALBERT *LDC* (Volailles fer-mières de l'...)
ARDECHE *LDC* (Volailles fer-mières de l'...)
ARRIVE SA (Poulet sous certification de conformité Pleine Saveur)
AUVERGNE *Arrivé SA* (Volailles fermières d'...)
BOURGOGNE *LDC* (Volailles fermières de...)
COOPERL (Demi-sel, Saucisse)
COOPERL *Système U* (Saucisse certifiée Cooperl)
CARREFOUR (Volailles)
CASINO (Volailles)
DUC (Volailles et découpes de volailles)
Filière Qualité CARREFOUR (Porc charcutier certifié Cooperl)

CHARCUTERIE/ BOUCHERIE *(suite)*

LOUIS GAD (Porc)
LDC (Volailles, Découpes de volailles...)
LUISSIER BORDEAU CHESNEL (Rillettes, Porc...)
MADRANGE (Jambon, Jambon de dinde, de poulet...)
ROBERT ANTOINE *Madrange* (Jambon de Bayonne...)
RONSARD (Volailles)
SOVIBA (Steaks hachés, Brochettes...)
STOEFFLER (Saucisse, Jambon...)
TILLY-SABCO *Unicopa* (Poulet, Volailles)
VALTERO *Socopa* (Viande de bœuf, de porc)
Veau TENDRIADE Lactalis (Veau)

GERS *Avigers* (Volailles fer-mières du ...)
GUILLAUME DUNOY IGP Sud Ouest *les Mousquetaires* (Magrets de canards)
LANDES *Arrivé SA* (Volailles fermières des...)
LANDES *LDC* (Volailles fermières des...)
LE BALZAC *Les Fermiers du Val de Loire* (Volailles)
LE PRIEURE *Système U* (Volailles)
LES BEAUX PRES *Monoprix* (Volailles)
LES FERMIERS d'ANCENIS *Les Fermiers du Val de Loire* (Volailles)
LE GAULOIS *LDC* (Volailles)
LES GRANDS DOMAINES *Les Fermiers du Val de Loire* (Volailles)
LES HAUTS BOIS *Champion* (Volailles)

CHARCUTERIE/ BOUCHERIE *(suite)*

LES ROCHES NOIRES *Les Fermiers du Val de Loire* (Volailles)

LOU COURSAYRE *Sovol SA* (Poulet et Pintade)

LOUE Label Rouge *LDC* (Volailles fermières de...)

LYRE *Auchan* (Volailles de...)

MARIE HOT *Les Fermiers Landais* (Volailles)

MONOPRIX BIEN VIVRE (Jambon cuit supérieur)

PAYS D'ANCENIS *Les Fermiers du Val de Loire* (Volailles)

PERE DODU *Doux* (Volailles)

PERIGUET *Les Fermiers Landais* (Volailles)

SEVRIEN *Leclerc* (Volailles)

St ALOUS *Sovol SA* (Poulet et Pintade)

ST SEVER *Les Fermiers Landais* (Volailles)

TOURAIN *Les Fermiers du Val de Loire* (Volailles)

VAL DE SEVRE *Cora* (Volailles)

Veau d'AVEYRON et du SEGALA *Auchan* (Veau)

BONNETTERRE *Distriborg* (Charcuterie, Volailles, Bœuf, Porc, Agneau)

BODIN (Volailles fermières BIO)

ELIE FRESLON (Poulet fermier BIO)

LOUE BIO *LDC* (Poulet fermier de...)

ŒUFS

ISSUS DE l'AGRICULTURE RAISONNEE *(Groupe Matines)*

LABEL ROUGE *(Groupes Matines)*

LUSTUCRU *(Appro)*

MATINES

MAS d'AUGE *(Groupe Matines)*

PLEIN AIR «la MERE POULARD» *(Appro)*

CARREFOUR (Oeufs de poules pondeuses)

COCORETTE *Sacco*

CORA Engagement dès l'Origine (Oeufs de poules pondeuses)

FERMIERS de LOUE Label Rouge *LDC*

BJORG *Distriborg* (Œufs)

LOUE BIO *LDC* (Œufs de...)

FROMAGES

Il existe aujourd'hui en France, plus de 1000 fromages différents. A l'heure de la fabrication de ce guide, un nombre très restreint de distributeurs et d'industriels étant en mesure de nous garantir des produits exempts de lait ou de crème provenant d'animaux non nourris avec des OGM, nous avons jugé préférable de vous indiquer ici uniquement les produits se trouvant en "vert ".

Filière Qualité CARREFOUR (Camembert de Normandie, Cantal entre-deux, Crottin de Chavignol, Reblochon, Morbier)

BJORG *Distriborg* (Fromage blanc, Faisselle de brebis, Camembert...)

BONNETERRE *Distriborg* (Fromage blanc, Crémerie de brebis, Camembert, Emmental, Comté, Roquefort, St Nectaire...)

LAIT/ BEURRE/ YAOURTS

ACTIMEL/DANAO *Danone* (Boisson lactée)

BARATTE/ BOCAGE/ MARIN *Celia SA* (Beurre)

BIO *Danone* (Yaourts)

CALIN *Yoplait* (Fromage Blanc, Yaourts)

CANDIA, VIVA *Sodiaal* (Lait)

FLANBY *Nestlé* (Yaourts)

FRUTOS *Yoplait* (Yaourts)

GLORIA *Nestlé* (Lait)

JOCKER *Danone* (Fromage Blanc, Yaourts)

LACTEL *Lactalis (Lait)*

LA LAITIERE *Nestlé* (Yaourts)

LC1 *Nestlé* (Yaourts)

PETITS SUISSES DE GERVAIS *Danone* (Yaourts)

PERLE DE LAIT *Yoplait*

CARREFOUR (Lait de montagne frais)

BJORG *Distriborg* (P'tits Bio, Brassés bio, Beurre doux...)

BONNETERRE *Distriborg* (Lait, Beurre de baratte, Yaourts...)

BIOLAIT *Candia* (Lait)

LACTEL bio *Lactalis* (Lait)

LAIT/ BEURRE/ YAOURTS *(suite)*

RIANS *Triballat* (Desserts)
SENOBLE (Desserts)
SVELTESSE *Nestlé* (Yaourts)
VIENNOIS *Nestlé* (Yaourts)
YOP *Yoplait* (Boisson lactée)
YOPLAIT (Yaourts)

BISCUITS/ CHOCOLAT/ CONFISERIE

Du lait, du beurre, issus d'animaux nourris avec des OGM sont susceptibles d'être contenus dans ces produits (listes orange et rouge).

BAHLSEN (Duchesse, Granor aux amandes, Chokini, Croissants de Lune...)
BELIN *Danone* (Mini canapés, les Feuilletés au fromage)
BISCUITS BONNE MAMAN *Andros* (Tartelettes au chocolat orange...)
CADBURY (Krema, Poulain, 1848, Mi-cho-ko)
COTE D'OR *Kraftfoods* (Chocolat)
FERRERO (Duplo, Nutella, Kinder, Tic-Tac...)
LU *Danone* (Finger, Prince, P'tit Lu, Pépito, Pim's, Paille d'Or...)
MARS/ M&Ms/ TWIX/ *Masterfoods* (Confiserie)

BN *United Biscuits* (Choc Plus...)
DELACRE *United Biscuits* (Tentation chocolat, Biarritz)
LENOTRE (Chocolat)
LINDT&SPRÜNGLI (les Pyrénéens, Lindor...)
LORENZ *Snack-World* (Crunchips, Curby, Baff...)
VERKADE *United Biscuits* (Biscuits)

MONOPRIX BIEN VIVRE (Biscuits au choco et au lait)
BJORG *Distriborg* (Gaufres au miel, Fourrés au chocolat...)
BONNETERRE *Distriborg* (Cookies, Palets, Sablé...)
EVERNAT *Distriborg* (Petit Beurre, Gaufres, Nappés chocolat...)

BISCUITS/ CHOCOLAT/ CONFISERIE *(suite)*

MILKA *Kraftfoods* (Chocolat au lait...)

NESTLE (Galak, Crunch, Nuts, Lion)

PETIT ECOLIER *Danone* (Biscuits)

PIM'S *Danone* (Biscuits)

SAINT MICHEL (Galettes St Michel, Roue d'Or)

SMARTIES *Nestlé* (Bonbons au chocolat)

TOBLERONE *Kraftfoods* (Chocolat)

DESSERTS et GATEAUX à PREPARER/ PATES/ SAUCES/ SOUPES

Du lait, du beurre, des viandes issus d'animaux nourris avec des OGM sont susceptibles d'être contenus dans ces produits (listes orange et rouge).

ALPINA SAVOIE (Pâtes fraîches)

ALSA *Unilever* (Fondant au chocolat, Pâtes à crêpes)

BOLINO *Nestlé* (Soupes)

BUITONI *Nestlé* (Pâtes fraîches, Sauces)

KNORR Soupes *Unilever* (Douceur de choux-fleurs à l'Emmental, Crème d'asperges)

LIEBIG Soupes *Campbell* (Soupe de poisson, Légumes et gruyère fondu)

LUSTUCRU Panzani-William Saurin (Pâtes fraîches, Quenelles, Sauces)

MAGGI *Nestlé* (Soupe indienne, Soupe gourmande)

MOUSLINE *Nestlé* (Purée)

PANZANI *Panzani-William Saurin* (Raviolis, Quenelles, Sauces)

ANCEL (Préparation pour flan aux œufs, Crème brûlée, Tarte au citron...)

HEINZ (Sauces variées à la viande de porc et de boeuf)

HEINZ (Sauces variées à la viande d'agneau et de poulet)

LES PATES D'ALSACE GRAND-MERE *Heimburger SA*

MONOPRIX BIEN VIVRE (Pâtes aux oeufs)

SOUP'IDEAL (Soupes)

BONNETERRE *Distriborg* (Pâtes fraîches, Crêpes et Galettes fraîches)

BJORG (Pâtes fraîches aux œufs...)

EVERNAT *Distriborg* (Pâtes blanches aux œufs, Soupes..)

DESSERTS et GATEAUX à PREPARER/ PATES/ SAUCES/ SOUPES *(suite)*

ROYCO Soupes *Campbell*
(Pommes de terre à la savoyarde, Légumes à l'indienne)



ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE

A l'heure où nous écrivons ce guide, aucun fabricant d'aliments pour animaux de compagnie ne nous a garanti des produits exempts d'ingrédients et/ou d'additifs non-OGM et de produits animaux ou provenant d'animaux non nourris avec des OGM.

Attention, piège réglementaire!

DES OGM EN MASSE DANS L'ALIMENTATION DE NOS ANIMAUX...

alors qu'aujourd'hui, les produits comme le lait, la viande ou les œufs, échappent à l'étiquetage obligatoire.

AGIR AVEC GREENPEACE :
Rejoignez le RESEAU INFO-CONSO

Devenez membre du RESEAU INFO-CONSO, le réseau qui vous montre "COMMENT CONSOMMER MOINS ET MIEUX".

Grâce à une pression constante sur les acteurs du monde économique, le Réseau Info-Conso, créé en 1998, a permis de faire fléchir les politiques environnementales de plusieurs grands fabricants de l'industrie alimentaire. Aujourd'hui, ce réseau rassemble plus de 11500 consommateurs soucieux de la protection de leur santé et de l'environnement et souhaitant agir au quotidien.

Vous pensez que les problèmes écologiques liés à notre consommation quotidienne ne se résoudront que grâce à une prise de conscience généralisée ainsi qu'à une pression sans relâche sur les industriels et fabricants de l'agro alimentaire ? Si c'est le cas, n'hésitez pas : rejoignez le Réseau Info-Conso !

Les membres du Réseau Info-Conso contre les OGM s'engagent à :
1. diffuser à au moins 5 personnes de leur entourage, une copie du Guide des Produits avec ou sans OGM, les informer et les sensibiliser à la problématique des OGM avec l'aide de celui-ci.
2. participer aux actions proposées par Greenpeace (environ 2 à 3 par an ; par exemple, écrire à un fabricant alimentaire précis) pour éliminer les OGM de la chaîne alimentaire et convaincre les 5 personnes concernées par le point 1 de faire de même.

Inscription : Devenez membre du Réseau Info-Conso en nous renvoyant le formulaire ci-après rempli (en MAJUSCULES) à l'adresse suivante : Réseau INFO-CONSO,
Greenpeace, 22 rue des Rasselins, 75020 Paris.

Nom / Prénom : ______________________________
Adresse : ______________________________
____
Code Postal / Ville : ______________________________
e-mail : ______________________________

ATTENTION NOUVEAUTE : Le réseau INFO-CONSO s'élargit à l'ensemble des campagnes de Greenpeace.

Suite au succès du Réseau Info-Conso contre les OGM, Greenpeace a décidé de proposer à ses participants d'autres outils pratiques, tel que ce guide, mais sur l'ensemble des campagnes menées par l'association (cf. www.greenpeace.fr pour plus d'information sur nos campagnes). Les membres du Réseau recevront ainsi prochainement des informations sur les produits toxiques se trouvant dans les cosmétiques et les façons de les éviter.

L'objectif du Réseau reste toutefois le même, mobiliser un maximum de personnes afin :

- **d'assurer la plus large diffusion de l'information possible, notamment des documents qui permettent de faire des choix de consommation écologiques,**
- **d'interpeller massivement les industriels sur leurs responsabilités en matière de protection de l'environnement et de la santé,**
- **de favoriser la production et l'achat de produits économiquement et écologiquement soutenables.**

Pour plus d'informations sur le Réseau et pour suivre son actualité, n'hésitez pas à contacter : Véronique Papon, Chargée de campagne Eco-consommation e-mail : eco.conso@diala.greenpeace.org
www.greenpeace.fr

AGIR AVEC GREENPEACE :
Devenez "Détective OGM"

AIDEZ-NOUS à DEBUSQUER les produits contenant des OGM (ingrédients et/ou additifs) dans les rayons des supermarchés en vous inscrivant comme... "DÉTECTIVE OGM" !

Grâce à l'œil vigilant de plus de 2000 "détectives OGM", recrutés depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation européenne sur l'étiquetage des OGM en avril dernier, Greenpeace a pu repérer, en temps réel, l'apparition dans les supermarchés des premiers produits étiquetés comme transgéniques et les répertorier dans la boutique virtuelle des horreurs transgéniques (www.detectivesOGM.org).

La pression ainsi générée sur les industriels et le refus permanent des consommateurs d'acheter des aliments transgéniques, sont en train de permettre la disparition progressive et définitive des OGM, des rayons de nos magasins!

L'aide fournie par les détectives OGM est indispensable pour éviter que des produits transgéniques, même étiquetés, n'apparaissent à notre insu, dans les supermarchés.

Alors, si vous aussi, vous voulez devenir un consommateur averti qui informe les autres consommateurs, rejoignez-nous !